

Секція:

**Хімія. Хімічна, біологічна та харчова технології.**

УДК 664.8

Будзінський А. – ст. гр. МХм-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ОВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Карпик Г.В

Budzynski A.

*Ternopil Ivan Puluj National Technical University*

## **THE EXTENSION OF THE RANGE OF VEGETABLE PRODUCTS**

Supervisor: H.V. Karpyk, Ph.D

Ключові слова: овочева продукція, маринади, сік

Keywords: vegetable products, marinades, juice

Основною метою перероблення овочів є отримання продуктів з тривалим збереженням їх харчових і смакових властивостей. У зв'язку з цим, важливим завданням галузі є розширення асортименту овочевої продукції, підвищення її якості.

При зберіганні виробів головною небезпекою є мікробіологічні процеси, які призводять до псування, що зумовлено життєдіяльністю бактерій, пліснявих грибів, дріжджів. В сучасному консервному виробництві використовують спеціальні консерванти, дія яких спрямована безпосередньо на клітини мікроорганізмів. Консерванти можуть знищувати мікроорганізми, зупиняти або сповільнювати їх ріст і розмноження, тобто чинити бактерицидну або бактеріостатичну дію. Дані речовини мають суттєвий вплив на якість готової продукції та безпечність її споживання.

Велика частка овочевих консервів припадає на мариновані овочі, при виробництві яких використовують як регулятор кислотності та консервант оцтову кислоту. З огляду на безпечність, такі продукти не можуть входити в харчовий раціон людей з захворюванням шлунково-кишкового тракту, дітей. У зв'язку з цим галузь консервування плодів та овочів потребує пильної уваги. Адже продукція виготовляється з натуральної сировини, і за умови правильного перероблення, повинна не лише зберігати, але й поліпшувати свої споживчі властивості тривалий час.

Як показує огляд літератури, вивченню якості маринадів присвячені дослідження ряду вчених, в роботах яких наведена можливість заміни оцту, виготовленого з синтетичної кислоти на оцет з натуральної харчової сировини - спиртовий, яблучний, винний, а також лимонну та молочну кислоти.

У більшості видів рослинних харчових продуктів – ягодах, фруктах, овочах, листяній зелені містяться органічні харчові кислоти. Вони переважно представлені яблучною, лимонною, в окремих продуктах – винною і щавелевою кислотами. Як відомо, органічні кислоти знижують рН середовища, сприяючи створенню певного складу мікрофлори, сприятливо впливають на процес травлення, активізують перистальтику кишечника, знижують ризик розвитку багатьох шлунково-кишкових й інших захворювань. Разом з цукрами й ароматичними речовинами харчові кислоти формують смак плодів та продуктів їх переробки, до яких відносяться й фруктові соки. Правильно отримані соки зберігають всі основні властивості свіжих овочів і фруктів та володіють антиокислювальною дією. Доцільним є дослідити можливість використання соків при виробництві овочевого маринаду.